

**CADERNO DE QUESTÕES**

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

**Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Especialização**

Prezado(a) candidato(a):

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo este caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assinie-a com caneta esferográfica de tinta preta ou azul no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, você deverá primeiramente passar as alternativas escolhidas para a Folha de Respostas Intermediária, que se encontra na última página deste caderno de questões.
11. Posteriormente, você deverá transcrever todas as alternativas assinaladas na Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
12. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
13. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com caneta esferográfica de tinta preta ou azul e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir: 

A	B		D	E
---	---	--	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame é terminantemente proibido utilizar calculadora, computador, telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
16. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo Vestibulinho, bem como a desobediência às exigências registradas na Portaria e no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implicam a desclassificação do candidato.
17. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, o candidato que:
  - não comparecer ao Exame na data determinada;
  - chegar após o horário determinado de fechamento dos portões, às 13h30min;
  - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§ 5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2022;
  - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§ 5º e 6º do artigo 21 da Portaria Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2022;
  - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
  - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
  - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
  - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
  - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
  - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
  - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
  - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
  - realizar a prova fora do local determinado pela Etec/Extensão de Etec;
  - zerar na prova teste.

**BOA PROVA!****Resultado**

- Dia **18/07/2022**, a partir das 15h – Divulgação da lista de classificação geral dos demais cursos e do resultado da prova de aptidão e convocação para envio dos documentos de matrícula da 1ª Lista de Convocação [vestibulinhoetec.com.br](http://vestibulinhoetec.com.br)

**Gabarito oficial**

O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 15 horas do dia **07/07/2022**, no site [vestibulinhoetec.com.br](http://vestibulinhoetec.com.br)

**Etec****Etec**

## Questão 01

Uma das condições fundamentais para o bom desempenho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, buscando-se diminuir ou controlar o desperdício de alimentos. A magnitude e a complexidade do problema dos resíduos alimentares são prioridade de discussões na agenda ambiental mundial. O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos. Estima-se que, da área de produção até a mesa, cerca de 30 a 40 % de alguns produtos como verduras, folhas e frutos sejam jogados fora. Dentro de UANs, porém, alguns autores acreditam que o desperdício deva ser próximo a 0 e não possa superar 10 %. Apesar disso, o percentual de sobras varia muito de uma UAN para outra, e o trabalho para reduzi-lo a um valor aceitável deve ser baseado em valores apurados em cada estabelecimento. Medidas sustentáveis precisam ser implementadas nas UANs para reduzir o desperdício de alimentos, melhorar a eficiência e diminuir a geração de resíduos que são dispostos no ambiente (JAHNO, 2017). O cálculo adequado de compra e preparo dos alimentos são fundamentais para evitar o desperdício de alimentos. O fator de correção é utilizado para determinar a quantidade certa de um alimento a ser pedida.

Considerando que são necessários 5 kg de cenoura para preparar um suflê e que o fator de correção da cenoura é igual a 1,5, a quantidade de cenoura que devemos comprar, em kg, é igual a:

- (A) 2,5
- (B) 3,75
- (C) 5,25
- (D) 7,5
- (E) 10

## Questão 02

Dentro da culinária, as receitas foram criadas para facilitar o processo em uma linguagem acessível e prática. Para facilitar e padronizar as formas de preparo, foram elaborados os termos culinários. Os termos culinários são significados reconhecíveis para o preparo das receitas culinárias. Ao realizarmos uma receita com alimentos são desenvolvidos processos culinários que tem por objetivo tornar os alimentos com características sensoriais mais agradáveis, e principalmente com maior palatabilidade.

Das preparações culinárias, quando o alimento é revestido por uma envoltura de ovo e farinha de rosca, é realizado o termo culinário à:

- (A) Milanesa
- (B) Caponata
- (C) Rolê
- (D) Cocotte
- (E) Parisiense

## Questão 03

As desordens relacionadas ao glúten incluem a doença celíaca, a sensibilidade ao glúten não celíaca, a ataxia do glúten, a dermatite herpetiforme e a alergia ao trigo. Elas têm afetado um número cada vez maior de pessoas, inclusive em regiões mais pobres do mundo. A prevalência de doença celíaca é estimada em 1 % da população, com maior predominância nas mulheres, enquanto a da sensibilidade ao glúten não celíaca, em 6 %. Já para a alergia ao trigo (ou ao glúten), condição mais comum na infância, a prevalência é de 15 %-20 % em crianças. (TOMA, 2019) As proteínas existentes em algumas farinhas, quando absorvem água, formam o glúten.

Assinale a opção que apresenta uma farinha que NÃO contém glúten.

- (A) Aveia
- (B) Araruta
- (C) Centeio
- (D) Cevada
- (E) Trigo

#### Questão 04

As hortaliças podem ser classificadas segundo sua pigmentação. Antocianinas são pigmentos fenólicos com potencial para substituição dos corantes artificiais porém, estes se apresentam instáveis frente ao processamento de alimentos, sendo a temperatura um dos principais fatores envolvidos na degradação da cor destes pigmentos. A antocianina também é classificada como princípio bioativo nos alimentos, pois as funções que desempenham no organismo são bem variadas, dentre estas, destacam-se: atividade anticarcinogênica, antiangiogênica e antioxidante; proteção à ação da luz; mecanismo de defesa; e função biológica.

As antocianinas são pigmentos muito solúveis encontrados na:

- (A) beterraba
- (B) cenoura
- (C) couve
- (D) couve-flor
- (E) batata-baroa

#### Questão 05

As Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) têm como objetivo fornecer uma refeição nutricionalmente equilibrada, apresentando bom nível de sanidade e trabalhar com a prevenção de doenças e a promoção da saúde. (PROENÇA, 2003) Um cardápio para restaurante industrial deve apresentar: entrada, prato principal, prato básico, guarnição, sobremesa e bebida.

Assinale a alternativa que representa a guarnição de uma refeição.

- (A) Arroz e feijão.
- (B) Frango assado.
- (C) Salada de alface com cenouras.
- (D) Pudim de chocolate.
- (E) Couve ao alho.

### Questão 06

Sabe-se que a conservação do alimento em si é um conjunto de diretrizes planejadas para o manuseio e utilização sustentada dos recursos naturais, a um nível ótimo de rendimento e preservação da diversidade biológica. Sendo que as frutas e hortaliças são muito sensíveis ao manuseio bruscos, batidas, cortes, acelerando seu envelhecimento e permitindo a entrada de microorganismos oportunistas, por isso são normalmente utilizados métodos de conservação nestes alimentos. Branqueamento é um processo de conservação de alimentos, na qual consiste na imersão do alimento em água fervente, ocorrendo o cozimento por um curto período de tempo, e em seguida esfriados imediatamente em um recipiente com água gelada.

O branqueamento das hortaliças antes do congelamento tem como objetivo:

- (A) Evitar o escurecimento.
- (B) Acelerar o congelamento.
- (C) Inativar enzimas.
- (D) Reduzir o número de microorganismos.
- (E) Aumentar o espaço intracelular.

### Questão 07

Raízes e tubérculos são hortaliças que são especializados em reservar nutrientes os quais se desenvolvem dando origem a alimentos saborosos e muito nutritivos.

São exemplos de alimentos classificados como raízes:

- (A) Mandioca e batata baroa.
- (B) Cebola e nabo.
- (C) Palmito e arroz.
- (D) Mandioca e alho.
- (E) Alho e palmito.

### Questão 08

Desperdício de alimentos é um problema amplamente discutido e que está incorporado à cultura brasileira, sendo movido por causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, que abrangem as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento (CASTRO, 2002).

Em um serviço de alimentação, é considerado como sobra limpa o alimento que foi:

- (A) Porcionado e rejeitado.
- (B) Distribuído e não consumido.
- (C) Preparado e não distribuído.
- (D) Preparado e distribuído.
- (E) Porcionado e distribuído.

### Questão 09

No que se refere aos Indicadores no preparo de alimentos. Registre V, para verdadeiras, e F, para falsas:

I.	( )	O Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos é medida por meio de uma constante, obtida da relação entre o peso do alimento processado (gramas) e o peso do alimento no estado inicial (gramas).
II.	( )	O Indicador de conversão (IC) é uma constante obtida pela relação do Peso Bruto (gramas) e do Peso Líquido (gramas) do alimento.
III.	( )	O Indicador de Reidratação (IR) normalmente é utilizado para grãos como arroz e feijão, trigoilho e alimentos deixados de molho (imersos em água). Quanto maior o tempo de reidratação, menor o tempo de cocção.

Considerando F para falso e V para verdadeiro. Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

	I.	II.	III.
(A)	F	F	V
(B)	V	F	V
(C)	F	V	V
(D)	F	F	F
(E)	V	V	V

## Questão 10

O cardápio abaixo foi executado em uma UAN hospitalar que produz 300 refeições no almoço para funcionários, com distribuição em um refeitório centralizado em sistema self service. Avalie as condutas e os procedimentos utilizados nas diversas etapas do processo, controles e aceitabilidade da refeição.

### Cardápio:

- Arroz
- Feijão
- Frango a passarinho
- Bife acebolado
- Purê de batatas
- Escarola ao alho
- Salada de alface e tomate
- Tangerina

Considerando um per capita cru de 120 gramas, um fator de correção de 1,2, e, um peso final após cocção de 100 gramas, qual a quantidade de carne bovina a ser comprada?

- (A) 43,2 kg.
- (B) 51,8 kg.
- (C) 36 kg.
- (D) 30 kg.
- (E) 35 kg.

## Questão 11

Já está devidamente comprovada, por estudos científicos, a superioridade do leite materno sobre os leites de outras espécies. São vários os argumentos em favor do aleitamento materno.

Qual dos itens abaixo, não é considerado um benefício do aleitamento materno?

- (A) Evita doenças hereditárias.
- (B) Evita mortes infantis.
- (C) Evita diarreia.
- (D) Evita infecção respiratória.
- (E) Diminui o risco de alergias.

## Questão 12

As dietas de rotina hospitalares podem sofrer modificações qualitativas e quantitativas que incluem aspectos como: temperatura, consistência, volume, valor calórico total e alterações de macro e micronutrientes. São utilizadas geralmente em períodos curtos, como em pós-operatórios, e também em casos em que o paciente está com dificuldades para se alimentar. Não costuma trazer muitas restrições no seu conteúdo, apenas em consistência.

Considerando as sequencias abaixo sobre as dietas de rotina:

I.	<b>Líquida:</b>	composta por líquidos em estado natural, de pouca viscosidade em temperatura ambiente e de fácil digestão, ex.: infusões fracas, sucos coados, sopas coadas e/ou liquidificadas.
II.	<b>Semilíquida:</b>	Composta de alimentos ou preparações que contêm líquidos e substâncias em papas, entre outros.
III.	<b>Branda ou pastosa:</b>	reduz o trabalho ou tempo digestivo, ex.: purê, bolos, fruta sem casca, papas, arroz bem cozido, entre outros.
IV.	<b>Seminormal:</b>	Composta de alimentos ou preparações que são cortados na metade para garantir menor aporte de energia.
V.	<b>Normal ou sólida:</b>	alimentos de consistência firme ou duros. ex.: carne assada, verdura crua, fruta com casca.

Assinale as afirmativas corretas:

- (A) I, II e III.
- (B) I, II, III e IV.
- (C) I, III e V.
- (D) I, II, III, e V.
- (E) II, III, IV e V.

## Questão 13

Os guias alimentares são uma tecnologia de saúde essencial para a melhora dos padrões de alimentação e nutrição e a promoção da saúde das populações. Uma vez que os hábitos alimentares e as condições de saúde das populações se modificam ao longo do tempo, por inúmeros fatores, torna-se necessária sua atualização periódica, até porque se trata de ferramenta orientadora de políticas públicas, que devem se adequar às necessidades da população. O Guia alimentar da população brasileira é

destinado a todos os brasileiros, principalmente àqueles difusores de suas informações e recomendações: profissionais de saúde, agentes comunitários, educadores, formadores de recursos humanos, trabalhadores envolvidos na promoção da saúde da população, dentre outros.

Qual das alternativas abaixo é uma recomendação do Guia Alimentar da População Brasileira:

- (A) Tornar alimentos in natura e minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, a base da alimentação.
- (B) Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar todos os dias para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- (C) Consumir diariamente alimentos processados (conservas, compotas, queijos, pães), estes podem acompanhar refeições baseadas em alimentos in natura e minimamente processados.
- (D) Limitar o consumo de ultraprocessados, consumir juntamente com refeições baseadas em alimentos in natura e minimamente processados.
- (E) Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, em companhia, porém se tiver atrasado, a refeição pode ser substituída por lanches.

#### Questão 14

Doenças de Origem Alimentar são o conjunto de sintomas originados pela ingestão de água e/ou alimentos que contenham agentes biológicos ou não biológicos em quantidades tais que afetam a saúde do homem de uma forma aguda ou crônica, a nível individual ou de grupo de pessoas.

São considerados agentes biológicos **EXCETO**:

- (A) Fungos toxigênicos.
- (B) Parasitas (protozoários e helmintos).
- (C) Vírus.
- (D) Animais e plantas tóxicas.
- (E) Defensivos agrícolas.

### Questão 15

A conservação de alimentos vem sendo praticada pelo homem ao longo da História e consiste na arte de manter o alimento o mais estável possível, mesmo em condições nas quais isso não seria viável. A conservação dos alimentos e a desidratação dos mesmos caminharam juntas pela Antiguidade; a preservação de alimentos secos foi uma arte durante séculos. Entre as principais formas de conservação de alimentos estão a dessecação e a desidratação.

O objetivo principal da desidratação é prolongar a vida útil dos alimentos por:

- (A) Redução do seu ph.
- (B) Aumento do seu ph.
- (C) Redução de sua atividade de água.
- (D) Aumento de sua atividade de água.
- (E) Inativação de enzimas microbianas.

### Questão 16

A pasteurização dos alimentos é um tratamento térmico que tem o objetivo de reduzir a carga microbiana, inativar enzimas para prolongar a sua vida útil e deve estar aliada a outras formas de conservação, como refrigeração ou congelamento, embalagem adequada e outros. No entanto, a pasteurização tem um impacto negativo sobre o alimento no que se refere às perdas de nutrientes. Temperaturas mais brandas na pasteurização de 60 °C a 80 °C devem ser utilizadas para evitar a perda de compostos funcionais vitamina C, fenólicos, caroteno. Em alguns alimentos utiliza-se a temperatura de 72 °C durante 15 segundos. A pasteurização é também um processo que não altera o sabor ou a qualidade nutricional de um produto e, por isso, ela é muito usada em produtos perecíveis.

Marque a alternativa onde encontramos alimento que não é pasteurizado:

- (A) Leite
- (B) Sucos
- (C) Linguiça
- (D) Cerveja
- (E) Queijo

## Questão 17

O aleitamento materno é a estratégia que isoladamente mais previne mortes em crianças menores de cinco anos, visto que o leite materno é superior a qualquer outro leite, nessa fase da vida, pois é um alimento completo que possui todos os nutrientes que o bebê precisa sendo de mais fácil digestão.

Considerando as afirmativas a seguir:

I	Para crianças o aleitamento materno reduz risco de diabetes e hipertensão na vida adulta.
II	O aleitamento materno promove maior vínculo entre a mãe e o bebê.
III	O único malefício da aleitamento materno é para a mãe, pois aumenta os riscos de câncer de mama.
IV	O aleitamento materno promove desenvolvimento cognitivo, da face e da fala para o bebê.

Assinale a alternativa que contém afirmativas corretas:

- (A) I, II, III e IV.
- (B) I, III e IV.
- (C) I, II e IV.
- (D) II, III e IV.
- (E) I, II e III.

## Questão 18

Quando se trata da gestão de custos de uma empresa, é indispensável conhecer profundamente os custos e as despesas envolvidas. Entre os custos, podemos dividi-los em diversas categorias de forma a facilitar sua identificação, tais como: custos fixos ou variáveis, diretos e indiretos.

Assinale a alternativa que contempla apenas custos fixos:

- (A) Aluguel e salário.
- (B) Matéria-prima.
- (C) Gasto com combustível.
- (D) Despesa com água e energia elétrica.
- (E) Despesa com manutenção de equipamentos.

## Questão 19

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) compõem um grave problema de saúde pública em nível mundial. A análise crítica e a divulgação dos principais aspectos relacionados das DTA pode ser um importante fator para a prevenção dessas doenças. Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados.

Existem mais de 250 tipos de DTA e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. *Giardia lamblia* é um parasita flagelado que coloniza e se reproduz no intestino delgado, causando giardíase. O parasita se liga ao epitélio por um disco adesivo ventral e se reproduz via fissão. A giardíase não se dissemina através da corrente sanguínea, nem se espalha para outras partes do trato gastrointestinal, mas permanece confinada ao lúmen do intestino delgado. As vias principais de infecção humana incluem a ingestão de água de esgoto não tratado, a contaminação de águas naturais e de alimentos contaminados com essas fontes de água, e assim continua o ciclo de vida da *Giardia lamblia*.

Em escolas públicas de uma cidade do interior de São Paulo, foram avaliados, a presença de parasitoses intestinais humanas em crianças de até 6 anos, das 35 crianças atendidas 10 crianças apresentaram a presença de *Giardia lamblia*.

Avalie as sentenças a seguir:

I.	A contaminação pode ter ocorrido com o fornecimento de alimentação nas escolas públicas, pois mesmo com a cocção apropriada dos alimentos a <i>Giardia lamblia</i> continua viável, pois é resistente a altas temperaturas.
II.	Podemos considerar uma transmissão interpessoal entre crianças que frequentam nas escolas públicas, sendo um bom indicador das condições higiênicas e contaminação fecal, daí a importância de programas contínuos, visando à educação sanitária, acompanhamento rotineiro das infecções parasitárias.
III.	A Vigilância Sanitária deve promover e proteger a saúde da população e serem capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Por isso a vigilância sanitária de saúde deve ser notificada para tomar medidas cabíveis.

É correto o que se afirma em:

- (A) I e II.
- (B) II, apenas.
- (C) I, apenas.
- (D) II e III.
- (E) I, II e III.

## Questão 20

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, e, atualmente, encontra-se regulamentado pelo Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, com instruções complementares estabelecidas pela Portaria MTP/GM nº 672, de 8 de novembro de 2021. Este Programa busca atender prioritariamente os trabalhadores de baixa renda e sua gestão é compartilhada entre o Ministério do Trabalho e Previdência, a Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil do Ministério da Economia e o Ministério da Saúde. A empresa que administra o fornecimento de alimentos aos trabalhadores, que pode ser a refeição pronta e/ou a cesta de alimentos.

Considerando o PAT, é correto afirmar que:

- (A) Segundo o PAT, o almoço e jantar devem possuir de 600–800 kcal; já, as refeições menores, como desjejum e lanche da tarde, devem conter 300–400kcal e o percentual proteico-calórico (NdPCal) deverá ser, no mínimo, de 6 %.
- (B) Segundo o PAT, o almoço e jantar devem possuir de 400–1000 kcal; já, as refeições menores, como desjejum e lanche da tarde, devem conter 300–400kcal e o percentual proteico-calórico (NdPCal) deverá ser, no mínimo, de 6 %.
- (C) O PAT também prevê a ofertada de alimentos do grupo reguladores (frutas, verduras e legumes), não indica a inclusão de alimentos fontes de carboidratos e gorduras.
- (D) Segundo o PAT o percentual proteico-calórico pode ser inferior a 6 % para refeições vegetarianas, incentivando o consumo de menor quantidade de alimentos de origem animal.
- (E) O PAT indica a inclusão de alimentos in natura em todas as refeições do dia, inclusive as que não são realizadas no interior da empresa.

## Questão 21

Carboidrato é um macronutriente formado fundamentalmente por moléculas de carbono, hidrogênio e oxigênio. Este macronutriente, quando ingerido e absorvido, é responsável por: liberar glicose, fornecer energia para as células e fazer a manutenção metabólica glicêmica para que o corpo continue funcionando bem.

Considere as afirmativas abaixo:

I	A frutose é classificada como dissacarídeo, a maltose é classificada como polissacarídeo e o amido é classificado como monossacarídeo.
II	A hidrólise da maltose, obtemos uma molécula de glicose e outra de frutose.
III	São classificados como dissacarídeos a maltose, a sacarose e a lactose.

- (A) As afirmativas II e III são verdadeiras e a I é falsa.
- (B) As afirmativas I e III são verdadeiras e a II é falsa.
- (C) As afirmativas I e II são falsas e a III é verdadeira.
- (D) As afirmativas I, II e III são verdadeiras.
- (E) A afirmativa I é verdadeira e as afirmativas II e III são falsas.

## Questão 22

O Guia Alimentar para a População Brasileira tem como um de seus pressupostos o direito à alimentação saudável, saborosa e balanceada. Além de ser um instrumento de educação alimentar e nutricional, insere-se na estratégia global de promoção da saúde e do enfrentamento ao excesso de peso e comorbidades associadas.

Considerando o proposto no novo Guia, avalie as afirmações a seguir.

I	Apresenta uma lista de alimentos ultraprocessados proibidos, cujo consumo, mesmo que esporádico, contribui para o aumento da incidência de obesidade nas populações.
II	É voltado tanto aos profissionais envolvidos na promoção da saúde da população, quanto às famílias brasileiras, apresentando uma linguagem de fácil compreensão para leigos.
III	Estrutura suas orientações em grupos de alimentos e na quantidade de porções a serem consumidas, recomendando que a alimentação se baseie em alimentos frescos, como frutas, carnes e legumes, e minimamente processados, como arroz, feijão e frutas secas.

IV	Orienta as pessoas a optarem por refeições caseiras e a evitarem produtos prontos que dispensam preparação culinária e em redes de fast food, uma vez que busca valorizar a culinária, principalmente a regional.
V	Enfatiza as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujas produção e distribuição sejam social e ambientalmente sustentáveis, como os alimentos orgânicos e os de base agroecológica

É correto apenas o que se afirma em:

- (A) I, II e III.
- (B) III, IV e V.
- (C) I, III e V.
- (D) II, IV e V.
- (E) I, II e IV.

### Questão 23

Os povos orientais sempre acreditaram que todas as doenças começam no intestino, sendo que este saber milenar está cada vez mais confirmado atualmente. Existe uma relação fundamental entre o intestino e a saúde, por meio do conceito de permeabilidade intestinal. Para garantir uma melhor qualidade da saúde do intestino, é necessário consumir alimentos com nutrientes adequados. Um destes nutrientes são os carboidratos definidos como os principais substratos de crescimento dos microrganismos dos intestinos, não digeridos no intestino delgado que, ao atingir o intestino grosso, são metabolizados seletivamente por um número limitado de bactérias denominadas benéficas, as quais alteram a microbiota do cólon gerando uma microbiota bacteriana saudável, auxiliando-a em seu crescimento e metabolismo que favorece a proliferação das bactérias benéficas, principalmente os lactobacilos e as bifidobactérias, induzindo assim efeitos fisiológicos importantes para a saúde.

Esta definição refere a classificação de alternativa abaixo:

- (A) Simbióticos
- (B) Probióticos
- (C) Prebióticos
- (D) Lactobacilos
- (E) Amilopectina

## Questão 24

O Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, atualizado em 2019, teve como objetivo a promoção da saúde, crescimento e desenvolvimento para que as crianças alcancem todo o seu potencial. Além de apoiar a família no cuidado cotidiano, o documento subsidia os profissionais no desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional em âmbito individual e coletivo no Sistema Único de Saúde (SUS) e em outros setores.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019.

Acerca da alimentação da criança proposta a partir dos 6 meses de vida, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

I	As papinhas de frutas ou de legumes, verduras, carnes, cereais e de feijão industrializadas que são preparadas para crianças com idade entre 6 meses e 2 anos, não devem fazer parte da alimentação devido a vários fatores entre eles a textura que não favorece a mastigação apesar das diferentes consistências para as diversas idades.
II	A consistência adequada é aquela que não escorre da colher, que é firme, que dá trabalho para mastigar, ajudando no desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça, colaborando para a respiração adequada e o aprendizado da mastigação.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- (A) As asserções I e II são **proposições verdadeiras**, e a II é uma **justificativa correta** da I.
- (B) As asserções I e II são **proposições verdadeiras**, mas a II **não é uma justificativa correta** da I.
- (C) A asserção I é uma **proposição falsa**, e a II é uma **proposição verdadeira**.
- (D) A asserção I é uma **proposição verdadeira**, e a II é uma **proposição falsa**.
- (E) A asserções I e II são **proposições falsas**.

## Questão 25

A produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), possui ritmo acelerado, gestão de múltiplas tarefas, às vezes em condições de trabalho inadequadas. Nesse contexto, considere um funcionário de 50 anos de idade, trabalhando 10 anos em uma UAN institucional. Ele está tendo cansaço, dores musculares, com reflexos na saúde e no comportamento: hipertensão, tensão e ansiedade. Considere, ainda, que recentemente a empresa em que esse funcionário trabalha recebeu visita de fiscalização do Ministério do Trabalho e Emprego, que identificou o descumprimento de requisitos exigidos nas seguintes Normas Regulamentadoras (NR): NR-6, NR-7, NR-9 e NR-17.

Com base na situação hipotética relatada acima, avalie as afirmações a seguir:

I.	Uma UAN bem planejada, entre outras vantagens, proporciona aumento da produtividade, redução de acidentes de trabalho e da ocorrência de doenças relacionadas ao trabalho, o que pode contribuir para minimizar os sintomas apresentados pelo referido funcionário.
II.	A NR-7 sugere a elaboração, pelas empresas empregadoras, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), com o objetivo de se promover e preservar a saúde do conjunto dos seus trabalhadores.
III.	Os Programas de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) devem estabelecer critérios e mecanismos de avaliação da eficácia das medidas de proteção implantadas, considerando os dados obtidos nas avaliações realizadas no controle médico previsto na NR-7.
IV.	Para evitar acidentes e doenças relacionadas ao trabalho, é necessário implantar um conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas e psicológicas, cabendo ao empregador cumprir e fazer cumprir as normas de segurança no trabalho.

É correto apenas o que se afirma em:

- (A) I e II.
- (B) I e III.
- (C) II e III.
- (D) I, III e IV.
- (E) II, III e IV.

## Questão 26

O Planejamento físico-funcional do serviço de alimentação tem como objetivo principal garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, bem como a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais, sejam eles pacientes ou funcionários.

I	As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser ásperas, permeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
II	As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
III	As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas dentro da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
IV	O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Não deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
V	As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

É correto afirmar que:

- (A) I, apenas.
- (B) I, II e V.
- (C) II e V.
- (D) I, II, III, IV e V.
- (E) III, IV e V.

## Questão 27

A deficiência de micronutrientes é um dos principais problemas de saúde pública no mundo. Entre os principais grupos de risco para as carências de micronutrientes destacam-se os lactentes, pré-escolares, gestantes e nutrízes, pelo aumento da demanda de micronutrientes nessas fases da

vida. Dentre as principais carências de micronutrientes, destacam-se as deficiências de ferro, vitamina A, iodo, folato e zinco que podem ocasionar determinadas doenças.

JAIME, Patrícia Constante. *Políticas públicas de alimentação e nutrição*. 1ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2019. (Adaptado).

Considerando o texto apresentado, avalie as afirmações a seguir:

I	A anemia ferropriva ocorre quando há baixas concentrações de ferro no organismo.
II	As anemias são sempre ocasionadas por deficiência de ferro ou folato.
III	A deficiência de ferro no organismo infantil acarreta efeitos marcantes no sistema nervoso central, relacionadas com a aquisição das funções neuropsicomotoras.
IV	Existe uma política de suplementação de ferro no Brasil que tem por objetivo diminuir a prevalência da carência desse micronutriente e por consequência, da anemia ferropriva.

É correto o que se afirma em:

- (A) I, apenas.
- (B) I e II.
- (C) I, II e III.
- (D) I, III e IV.
- (E) I, II, III e IV.

### Questão 28

De acordo com as informações contidas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, é correto afirmar:

- (A) A potabilidade da água encanada oriunda de estações de tratamento de água deve ser atestada trimestralmente, mediante laudos laboratoriais.
- (B) O tratamento térmico deve garantir que as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 80 °C.
- (C) O tratamento térmico deve garantir que as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60 °C.
- (D) Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
- (E) Os funcionários não necessitam cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

## Questão 29

De acordo com Sant'Ana (2012), o “planejamento físico adequado é fator condicionante para a construção e montagem das UAN de maneira a garantir a qualidade na produção de refeições e no atendimento aos clientes”. A legislação sanitária oferece suporte para o planejamento físico-funcional. Existem legislações municipais, estaduais e federais que possuem níveis de detalhamento diferentes e assim se complementam.

Sobre as janelas e as paredes, as legislações estabelecem, respectivamente, que:

- (A) Devem possuir telas e serem de cores escuras.
- (B) Devem ter ângulos abaulados e serem acessíveis à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.
- (C) Devem ser antiderrapantes e de cores claras.
- (D) Devem ser ajustadas ao batente e possuir ralos sifonados.
- (E) Devem possuir telas e se apresentarem íntegras.

## Questão 30

De acordo com o Código de Ética e Conduta do Técnico em Nutrição e Dietética, o Técnico em Nutrição e Dietética deve ter como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade, empenhando-se na promoção da saúde, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, normas e preceitos referentes à saúde.

Dos itens abaixo, **NÃO** é considerado um dever descrito no Código de Ética e Conduta:

- (A) Declinar sempre, no exercício da profissão, além da assinatura, o título, o número de seu registro profissional e a referência ao Conselho Regional de Nutricionistas que conferiu a inscrição.
- (B) Assumir responsabilidade somente por atividades que lhe competem pelas características de seu histórico escolar, considerados, em cada caso, os conteúdos das disciplinas que contribuem para sua formação profissional, respeitados como limites máximos as atribuições que lhe forem deferidas no registro profissional concedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.
- (C) Divulgar e propagar os conhecimentos básicos de Alimentação e Nutrição, prestando esclarecimentos com finalidade educativa e de interesse social, segundo recomendações do nutricionista.
- (D) Prestar serviços profissionais, sem finalidades lucrativas, em situações de calamidade, de emergência pública e de relevante interesse social.
- (E) Atualizar e ampliar seus conhecimentos técnicos, visando o lucro para empresas corporativas, através de prestação de serviço à comunidade.

### FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

CADASTRO DE RESERVA PARA ACESSO ÀS VAGAS REMANESCENTES DO 2º MÓDULO

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:  

A	B		D	E
---	---	--	---	---
3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

Etec

#### PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 15					
01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E

RESPOSTAS de 16 a 30					
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E
21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E

NÃO AMASSE,  
NÃO DOBRE,  
NEM RASURE  
ESTA FOLHA.

